

uvaferm BC[®]

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae



Cepa de levadura ideal para condiciones difíciles

Aplicaciones

Uvaferm BC[®] fue seleccionada por el Instituto Pasteur, París, Francia. Esta cepa de levadura tiene propiedades de fermentación sobresalientes. Particularmente recomendada para afrontar condiciones difíciles, por ejemplo alto potencial alcohólico y en situación de carencia de frigorías para mantener fermentaciones con velocidad moderada de fermentación. Tiene bajos requerimientos de nitrógeno.

Es una cepa neutra desde el punto de vista aromático y respeta los aromas varietales.

Uvaferm BC[®] es apropiada para fermentación de mostos blancos y tintos en depósitos de gran volumen. Asimismo para la elaboración de vinos blancos con control de temperatura y para vinos espumosos, según método tradicional. Es una cepa ideal para resolver las paradas de fermentación y para fermentaciones difíciles.

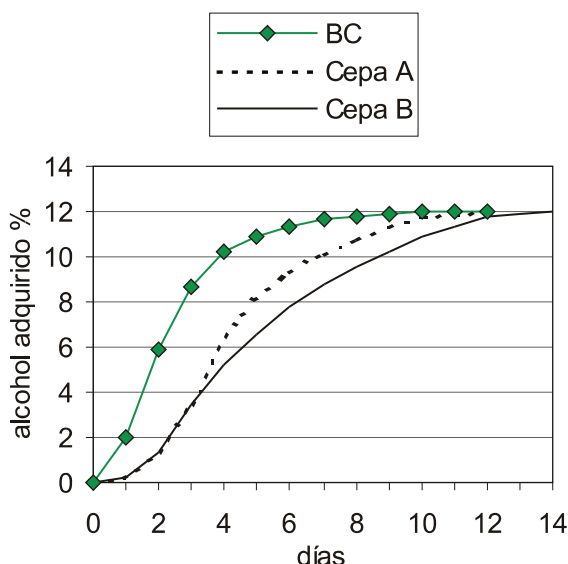
Se indica además, en la fermentación de mostos concentrados reconstituidos.

Propiedades microbiológicas y enológicas

- Excelente comienzo de fermentación en presencia de altas concentraciones de azúcares y de alcohol aunque con un período de latencia generalmente muy largo.
- Buena capacidad de predominio sobre la población indígena.
- Criotolerante, fermenta a partir de 12°C.
- Poco exigente en nutrientes.
- Elevado rendimiento alcohólico
- Elevada resistencia al alcohol, incluso hasta 17% de alcohol en volumen.
- Baja producción de acidez volátil y de acetaldehído
- Producción media de glicerina.
- Baja producción de sulfhídrico.

uvaferm[®]

Seguridad fermentativa en comparación con otras cepas



Dosis de utilización

Vinificación en blancos: 20-30 g/hl.

Dosis inferiores o el uso de pie de cuba puede producir dificultades en el predominio de la cepa sobre la flora indígena.

Instrucciones de empleo

- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 37-40°C, agitando suavemente.
- Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
- Adicionar al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C. (Cualquier duda, consultar al proveedor o a Lallemmand).
- La duración de la rehidratación total no debería exceder los 45 minutos.
- Es esencial de rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- Se desaconseja la rehidratación directa en mosto.

Seleccionado y producido por:



Soluciones naturales para añadir valor a tus vinos

B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
Fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemmandwine.com

Distribuido por:

uvaferm[®]